West Bend®

ELECTRIC RICE COOKER/ STEAMER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ CAUTION

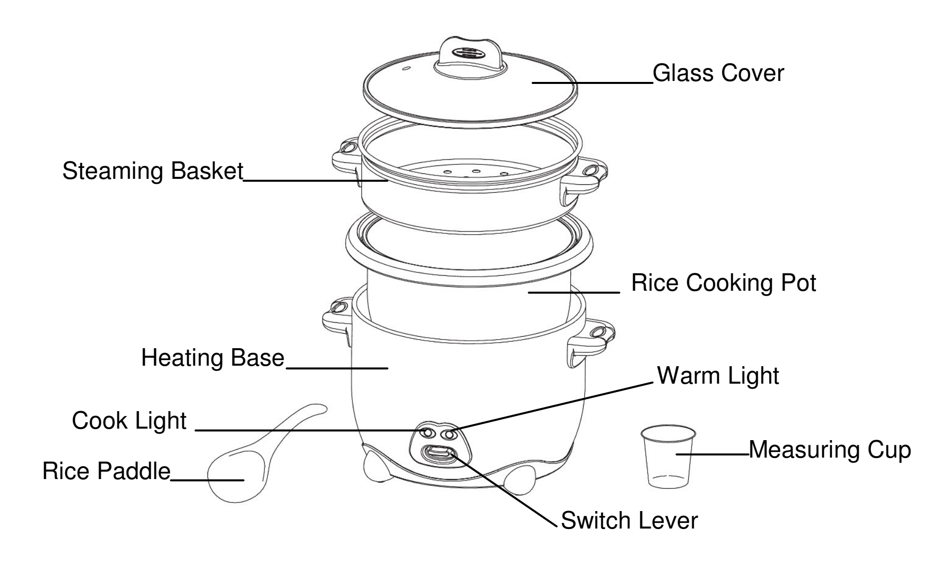
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Do not use glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass can shatter during use. Discard immediately. See Replacement Part section in this booklet on how to obtain a replacement part.

- Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the rice cooker base, rice pot, steam basket, or cover when it is hot.
- Do not preheat the heating base.
- Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Set rice pot, steam basket and cover on hot pad, trivet, or other heat resistant surface. Do not set hot rice pot, steam basket, or cover directly on the counter, table or other surface.
- Do not use the rice pot, steam basket or cover on the stove top, under the broiler, in the freezer, in the microwave or in the oven.
- Do not run cold water over hot cover, as it may crack or shatter if cooled suddenly.
- Never put liquid into the outer heating base. Add liquid only into the inner rice pot.
- Never plug rice cooker in without the inner rice cooker pot inside the heating base.
- Always keep the space between the inner rice pot and the heating plate of base clean and free from any foreign particles.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.

Wash all parts, except the heating base, in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry.

USING YOUR RICE COOKER

Cooking Rice:

1. Place the heating base on dry, level, heat-resistant surface away from any edge.
2. Before placing the rice cooking pot into the heating base, make sure the heating plate in the base and outside of the rice pot are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the base as this will affect the cooking.
3. Using the rice-measuring cup, add the desired number of cups of rice to the rice pot first. Add cold water to the corresponding cup level mark on the rice pot. For instance, if 4 measures of rice are added, fill the rice pot with water to the 4-cup mark. This is the amount of water needed to cook this amount of rice. Do not exceed the maximum marking on the rice pot to prevent boil over. ****If you are only cooking rice, remove the steam basket during cooking.**
4. Twist the rice pot back and forth to make sure it is in contact with the heating plate. Place the cover on the pot.
5. Plug into a 120 volt, AC electric outlet only.
6. When plugged in, press the switch lever down. A red "COOK" light will glow indicating the rice cooker is on. See the cooking chart for approximate cooking times for different amounts of rice. Brown rice will take longer to cook than white rice, which is normal. As the rice cooks, steam will come out of the vent. **Do not put the rice cooker directly under a cabinet** to prevent possible damage. Some water may also spit from the cover onto the counter, which is normal.
7. When done, the rice cooker will automatically switch to the "WARM" setting and the yellow light will glow. The red "COOK" light will go out and the yellow "WARM" light will go on. Keep the lid closed for 15 minutes to ensure thorough cooking. Carefully remove the cover with oven mitts to prevent a steam burn. Stir the rice with a plastic or wooden spoon before serving. The rice will be kept warm between 140°F-176°F (60°C-80°C) for serving. The red "COOK" light will cycle on and off to maintain this temperature. Keep covered as much as possible to prevent the rice from drying out. If the rice is to be served immediately, unplug cord from outlet. When less than two cups of rice remain, turn the unit off by unplugging the cord from the outlet. Use oven mitts to remove the rice pot. Allow the rice cooker and all parts to cool before cleaning.

RICE MEASURES	WATER	APPROXIMATE COOK TIME
2	To 2 cup level	20-30 minutes
4	To 4 cup level	25-35 minutes
6	To 6 cup level	30-40 minutes
8	To 8 cup level	30-40 minutes
10	To 10 cup level	30-40 minutes
12	To 12 cup level	35-45 minutes

- Do not cook less than 2 measures of rice in the rice cooker.
- It is not recommended to cook instant rice or wild rice in the rice cooker.
- A ¼ teaspoon of added salt will help reduce spitting that may occur.

SPECIAL NOTE:

1 measure of dry rice with 1 measure of water = 2 cups of cooked rice.

Capacity:

12 Cup Rice Cooker = 24 cups of cooked rice

10 Cup Rice Cooker = 20 cups of cooked rice.

Steaming Vegetables:

1. Clean and prepare your vegetables.
2. Place the heating base on a dry, level, heat-resistant surface away from any edge.
3. Before placing the rice cooking pot into the heating base, make sure the heating plate in the base and outside of the rice bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the base as this will affect cooking.
4. Place the rice pot into the heating base unit.
5. Add the desired number of water measures according to the length of time the vegetables are to cook. Use the vegetable steaming chart below as a general guideline. As you cook with this appliance, adapt the times and measurements to your own personal tastes.
6. Place the steaming basket into the rice pot.
7. Add the vegetables and put the glass cover onto the appliance.
8. Plug cord into a 120 volt, AC electric outlet only. Press the switch lever down. The red “COOK” light will glow indicating the rice cooker is on. Set a separate timer for appropriate cook time as shown in the vegetable steaming chart, below.
9. When the vegetables are done, use a hot pad or oven mitt to remove the cover from the steaming basket. Remove the vegetables to a serving container. Unplug the cord from the outlet. Allow the appliance to cool completely before cleaning.

VEGETABLE	WATER MEASURES	APPROX COOK TIME
Acorn Squash, halved	3	28-30 minutes
Asparagus, 1” spears	2	15-17 minutes
Beans: green, wax	2	18-20 minutes
Broccoli, spears	2	13-16 minutes
Brussels Sprouts	2	16-18 minutes
Cabbage, wedges	3	26-30 minutes
Carrots, ½” pieces	2	15-18 minutes
Cauliflower, florettes	2	18-20 minutes
Celery, 1” pieces	2	15-18 minutes
Mushrooms, fresh sliced	2	10-13 minutes
Pea Pods	2	10-14 minutes
Potatoes, (2) halved, quartered in 2-3” pieces	3	24-26 minutes
Spinach, ½ lb bag	2	10-15 minutes
Zucchini, ½” pieces	2	10-13 minutes

- Approx. Cook Time based on 1lb. of vegetables unless otherwise noted.

Cooking Rice & Steaming Vegetables:

Rice and vegetables can be prepared simultaneously. Follow the instructions for preparing rice and add 1 lb. of prepared vegetables to the steaming basket. Do not cook more than 10 cups of rice in the 12 cup model, or 8 cups in the 10 cup model, as the results may be less than satisfactory. Water amounts may need to be adjusted to attain desired results.

HELPFUL HINTS

- The rice-measuring cup included with the rice cooker is based on 5½ ounces (160ml) rather than a standard 8 ounce (240ml) measuring cup. Depending on the model of rice cooker you have, your rice cooker can cook either 10 or 12 measures of rice. Do not exceed the maximum capacity of the rice cooker as this can result in a boil over. Typically, each measure of raw rice will yield about 2 cups of cooked rice. A ¼ teaspoon of added salt will help reduce spitting that may occur. If rice is not completely cooked, allow to stand covered for 10 to 15 minutes to finish cooking.
- Use only water to cook the rice. Other liquids can create a boil over.
- Doneness of the rice can vary depending on quality and type. For firmer rice use slightly less water, for softer rice, use slightly more water.
- A thin crust will form on the bottom of the cooked rice, which is normal. This crust may be eaten if desired.
- Use the plastic serving spoon or a wooden spoon to stir and serve the rice. Do not use metal spoons or utensils as damage may occur.
- Leftover rice can be refrigerated in a separate, covered container for a few days if desired.
- Altitude affects the temperature at which water boils, therefore affecting the cooking time. It is especially true at high altitudes where longer cooking times are necessary. Test for the desired consistency when the cooking times indicated have been reached. As you cook with this appliance, adapt times and measurements to your own personal tastes.
- Cut food into uniform pieces and arrange evenly in the steam basket.
- Do not thaw frozen vegetables before steaming.
- Stir frozen vegetables halfway through the cooking time for best results.
- Season the vegetables after steaming.
- Steaming time is subject to your own personal tastes; whether you prefer crunchy steamed vegetables or softer vegetables. Adapt steaming times and measurements to your own personal tastes.

CLEANING YOUR RICE COOKER

1. Unplug the cord from the outlet and allow to cool before cleaning.
2. Wash the rice pot, glass cover, steam basket, cup, and spoon using warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. The rice pot and cover may need to be soaked to loosen the starch residue. Washing these items in a dishwasher is not recommended.
3. Wipe surfaces of the heating base with a damp cloth and dry thoroughly.
4. Store the rice measuring cup and spoon inside the covered cooker for the next use.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):__________________________

L5808 04/10 West Bend®, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China

West Bend®

CUISEUR DE RIZ ÉLECTRIQUE/ CUIT-VAPEUR

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
www.registerfocus.com

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

MISES EN GARDE IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

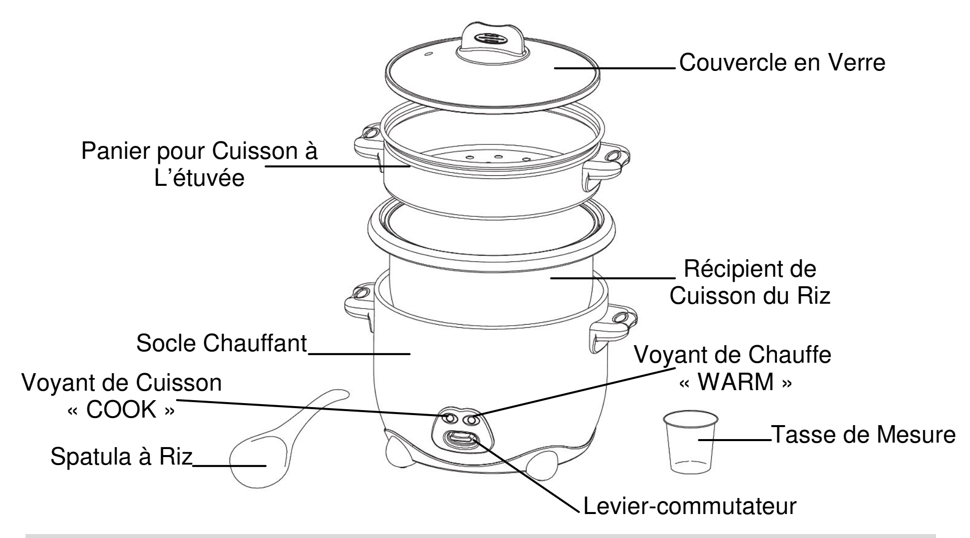
Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes.
- Pour vous protéger contre tout le feu, la décharge électrique, ou la blessure, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer le feu, la décharge électrique ou la blessure.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.

- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est écaillé, fissuré ou profondément rayé, dans la mesure où le verre risque de se casser durant usage. Jetez-le immédiatement. Consultez la section « Pièces détachées » de ce livret pour obtenir une pièce de rechange.
- Utilisez des maniques ou des gants de four pour soulever ou transporter le socle, le récipient, le panier ou le couvercle du cuiseur lorsqu'ils sont chauds.
- Né préchauffez pas le socle chauffant.
- Soulevez le couvercle lentement, en dirigeant la vapeur loin de vous.
- Placez la marmite de riz, le panier à vapeur et le couvercle sur une manique, sur un dessous de plat ou sur toute autre surface résistante à la chaleur. Ne placez pas la marmite de riz, le panier à vapeur ou le couvercle lorsque ceux-ci sont chauds directement sur le plan de travail, sur la table ou sur toute autre surface.
- N'utilisez pas la marmite de riz, le panier à vapeur ou le couvercle sur la gazinière, sous le grill, dans le congélateur, au four à micro-ondes ou au four.
- Ne faites pas couler d'eau froide sur le couvercle chaud, dans la mesure où il risque de se casser s'il refroidit brusquement.
- Ne versez jamais de liquide dans le socle chauffant. Versez du liquide uniquement dans le récipient intérieur.
- Ne branchez jamais le cuiseur à riz sans le récipient à l'intérieur du socle chauffant.
- Maintenez toujours l'espace entre le récipient intérieur et le socle chauffant propre et dépourvu de particules étrangères.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez vérifier la totalité de l'emballage avec attention avant de le jeter. Il est possible que celui-ci contienne des accessoires.

Lavez toutes les pièces, sauf la base chauffante, à l'eau savonneuse chaude. Rincez méticuleusement et séchez.

MODE D'EMPLOI DU CUISEUR À RIZ

Cuisson du Riz:

1. Placez le socle chauffant sur une surface ignifuge horizontale sèche, à l'écart de tout bord de table ou plan de travail.
2. Avant de placer le récipient de cuisson du riz dans le socle chauffant, assurez-vous que la plaque chauffante du socle et l'extérieur du récipient de cuisson du riz sont propres et secs. Ne laissez pas tomber des grains de riz ou d'autres particules dans le socle sous peine de compromettre la cuisson.
3. À l'aide de la tasse de mesure du riz, versez tout d'abord le nombre souhaité de tasses de riz dans le récipient. Ajoutez l'eau froide jusqu'au repère de niveau correspondant au nombre de tasses, sur les parois du récipient. Par exemple, si vous avez versé 4 mesures de riz, remplissez le récipient d'eau jusqu'au repère « 4 CUPS » (4 tasses). C'est la quantité d'eau nécessaire pour faire cuire ce volume de riz. Ne dépassez pas le repère maximum du récipient pour éviter tout débordement. ****Si vous faites cuire uniquement du riz, retirez le panier durant la caisson.**
4. Tourner le récipient dans un sens et dans l'autre pour vous assurer qu'il touche la plaque chauffante. Placez le couvercle sur le récipient.
5. Branchez-le sur une prise électrique 120 V c.a. uniquement.
6. Une fois l'appareil branché, abaissez le levier-commutateur. Le voyant de cuisson « COOK » rouge s'allume, indiquant que le cuiseur est sous tension. Pour les durées de cuisson approximatives correspondant aux différents volumes de riz, reportez-vous au tableau de cuisson. Le riz brun cuit plus longtemps que le riz blanc, ce qui est normal. Lorsque le riz cuit, de la vapeur sort par la bouche d'aération; par conséquent, **Ne placez pas le cuiseur de riz**

directement sous un placard afin d'éviter toute détérioration potentielle. De l'eau peut également gicler du couvercle sur le comptoir, ce qui est normal.

7. Une fois la cuisson terminée, le cuiseur passe automatiquement en mode de maintien au chaud « WARM » et le voyant jaune correspondant s'allume. Le voyant de cuisson rouge « COOK » s'éteint et le voyant de maintien au chaud jaune « WARM » s'allume. Maintenez le couvercle fermé pendant 15 minutes pour garantir une cuisson complète. Retirez délicatement le couvercle avec le gant de four pour éviter de vous brûler. Mélangez le riz avec une cuillère en plastique ou en bois avant de servir. Le riz reste au chaud entre 60 et 80 C (140 et 176 F), une température parfaite pour le service. Le voyant de cuisson rouge « COOK » s'allume et s'éteint pour maintenir cette température. Gardez couvert le plus possible pour empêcher le riz de se dessécher. Si le riz doit être immédiatement servi, débranchez le cordon de la prise murale. Lorsqu'il reste moins de deux tasses de riz, éteignez l'appareil en débranchant le cordon de la prise murale. Utilisez des gants de four pour retirer le récipient de cuisson du riz. Laissez refroidir le cuiseur et tous ses composants avant de les nettoyer.

MESURES DE RIZ	EAU	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE
2	Jusqu'au niveau « 2 tasses »	20 à 30 minutes
4	Jusqu'au niveau « 4 tasses »	25 à 35 minutes
6	Jusqu'au niveau « 6 tasses »	30 à 40 minutes
8	Jusqu'au niveau « 8 tasses »	30 à 40 minutes
10	Jusqu'au niveau « 10 tasses »	30 à 40 minutes
12	Jusqu'au niveau « 12 tasses »	35 à 45 minutes

- Ne faites pas cuire moins de 2 mesures de riz dans le cuiseur.
- Il n'est pas recommandé de faire cuire du riz instantané ou du riz sauvage dans le cuiseur à riz.
- Un ¼ la petite cuillère de sel supplémentaire aidera réduit cracher qui peut arriver.

REMARQUE SPÉCIALE:

1 mesure de riz sec avec l'eau = 2 tasses de capacité de riz.
Cuisinée:

Cuiseur à Riz Automatique 12 Tasses = 24 tasses de riz cuisine
Cuiseur à Riz Automatique 10 Tasses = 20 tasses de riz cuisine.

Cuisson Des Légumes À L'étuvée:

1. Nettoyez et préparez vos légumes.
2. Placez le socle chauffant sur une surface ignifuge horizontale sèche, à l'écart de tout bord de table ou plan de travail.
3. Avant de placer le récipient de cuisson du riz dans le socle chauffant, assurez-vous que la plaque chauffante du socle et l'extérieur du récipient de cuisson du riz sont propres et secs. Ne laissez pas tomber des grains de riz ou d'autres particules dans le socle sous peine de compromettre la cuisson.

4. Placez le récipient de riz dans le socle chauffant.
5. **Ne placez pas le cuiseur de riz directement sous un placard** afin d'éviter toute détérioration potentielle. Ajoutez le nombre souhaité de mesures d'eau en fonction de la durée de cuisson des légumes. Utilisez le tableau de cuisson vapeur des légumes, ci-dessous, comme guide général. Au fur et à mesure que vous cuisinerez avec cet appareil, adaptez les durées et les mesures à vos goûts personnels.
6. Placez le panier dans le récipient.
7. Ajoutez les légumes et placez le couvercle sur l'appareil.
8. Branchez-le sur une prise électrique 120 V c.a. **uniquement**. Une fois l'appareil branché, abaissez le levier-commutateur. Le voyant de cuisson rouge « COOK » rouge s'allume, indiquant que le cuiseur est sous tension. Réglez une minuterie séparée à la durée de cuisson appropriée indiquée au tableau de cuisson a l'étuvée des legumes, ci-dessous.
9. Une fois les légumes cuits, utilisez une manique ou un gant de four pour retirer le couvercle du panier. Transférez les légumes dans le plat de service. Débranchez le cordon de la prise électrique. Laissez complètement refroidir le cuiseur avant de le nettoyer.

LÉGUME	MESURES D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.
Courge reine-de-table, coupée en deux	3	28 à 30 minutes
Asperges, pointes de 1" (2.5 cm)	2	15 à 17 minutes
Haricots: verts, jaunes	2	18 à 20 minutes
Brocolis, bouquets	2	13 à 16 minutes
Choux de Bruxelles	2	16 à 18 minutes
Chou, quartiers	3	26 à 30 minutes
Carottes, morceaux de ½" (1 cm)	2	15 à 18 minutes
Chou-fleur, bouquets	2	18 à 20 minutes
Céleri, morceaux de 1" (2.5 cm)	2	15 à 18 minutes
Champignons, frais émincés	2	10 à 13 minutes
Petits pois mange-tout	2	10 à 14 minutes
Pommes de terre, (2) coupées en deux, puis en morceaux de 2-3" (5-7.5cm)	3	24 à 26 minutes
Épinards, sachet de ½ livre (.23kg)	2	10 à 15 minutes
Courgettes, morceaux de1/2" (1 cm)	2	10 à 13 minutes

- Durées de cuisson approx. basées sur 1 livre (.46kg) de légumes, sauf indication contraire.

Cuisson du riz & cuisson vapeur des légumes :
Il est possible de préparer simultanément du riz et des légumes. Suivez les instructions pour la préparation du riz puis ajoutez 1 livre (.46kg) de légumes préparés dans le panier de cuisson vapeur. Ne cuisez pas plus de 10 mesures de riz dans le modèle 12 mesures, ou 8 mesures dans le modèle 10 mesures, car le résultat sera moins que satisfaisant. Il est possible que vous deviez ajuster les quantités d'eau afin d'atteindre les résultats souhaités.

ASTUCES

- La tasse de mesure du riz fournie avec le cuiseur contient 5½ onces (160 ml) au lieu des 8 onces (240 ml) standard. Selon votre modèle, le cuit-riz peut cuire soit 10, soit 12 mesures de riz. Ne dépassez pas la capacité maximum du cuiseur à riz sous peine de provoquer un débordement. Généralement, chaque mesure de riz cru donne environ 2 tasses de riz cuit. Un ¼ la petite cuillère de sel supplémentaire aidera réduit cracher qui peut arriver.
- Si le riz n'est pas complètement cuit, laissez reposer à couvert pendant 10 à 15 minutes pour finir la cuisson.
- Utilisez uniquement de l'eau pour faire cuire le riz. Les autres liquides risquent de déborder.
- La cuisson du riz peut varier selon la qualité et le type. Pour un riz plus ferme, utilisez un peu moins d'eau; pour du riz plus tendre, utilisez-en un peu plus.
- Une fine croûte se formera au fond du cuiseur, ce qui est normal. Cette croûte est mangeable.
- Utilisez la cuillère à servir en plastique ou une cuillère en bois pour mélanger et servir le riz. N'utilisez pas de cuillères ni d'ustensiles métalliques sous peine d'endommager l'appareil.
- Les restes de riz peuvent être réfrigérés dans une boîte séparée et fermée pendant quelques jours.
- L'altitude influe sur la température d'ébullition de l'eau et donc sur la durée de cuisson. Ceci est particulièrement vrai à haute altitude, où des durées de cuisson plus longues sont nécessaires. Vérifiez la consistance une fois les durées de cuisson indiquées sont atteintes. À mesure que vous maîtriserez mieux l'appareil au fil des utilisations, adaptez les durées de cuisson et les mesures à vos goûts personnels.
- Coupez les aliments en morceaux uniformes et disposez-les uniformément dans le panier.
- Ne dégelez pas les légumes surgelés avant de les faire cuire à la vapeur.
- Pour les meilleurs résultats, mélangez les légumes surgelés à mi-cuisson.
- Assaisonnez les légumes après la cuisson à l'étuvée.
- La durée de cuisson à l'étuvée est fonction de vos propres goûts personnels, selon que vous préférez les légumes croquants ou tendres. Adaptez les durées de cuisson et les mesures à vos goûts personnels.

NETTOYAGE DU CUISEUR À RIZ

1. Débranchez le cordon de la prise murale et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Lavez le récipient, le couvercle en verre, le panier, la tasse et la cuillère à l'eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement et séchez. Il est possible que vous deviez faire tremper le récipient et le couvercle pour décoller les résidus d'amidon. Le lavage de ces articles au lave-vaisselle n'est pas recommandé.
3. Passez un chiffon humide sur les surfaces du socle chauffant et essuyez au besoin.
4. Rangez la tasse de mesure du riz et la cuillère à l'intérieur du cuiseur couvert jusqu'à la prochaine utilisation.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d' œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défaillante de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290 –1851 ou nous adresser un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées.** Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com, ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à:

Focus Electrics, LLC
Attn: Service clientèle
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: ____

Lieu d'achat et prix, si connus: ____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil):___________________________

West Bend®

OLLA ARROCERA ELÉCTRICA/ VAPORERA

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.registerfocus.com en Internet

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTUR

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

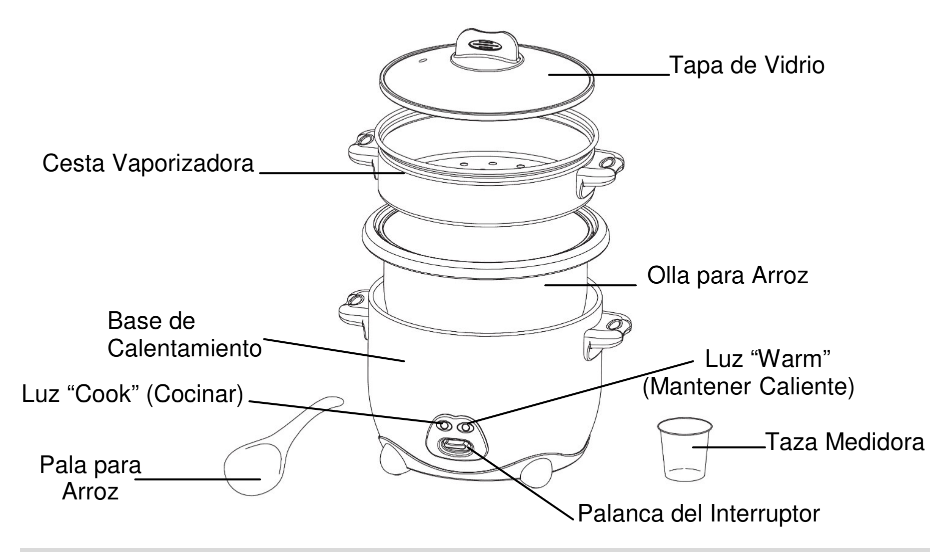
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra fuego, descargas electricas, o lesiones personales no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Debe estarse muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede ser causa de fuego, descargas electricas, o lesiones personales.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.

- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- No use la tapa de vidrio si está picada, agrietada o tiene rayaduras profundas, ya que el vidrio puede romperse durante el uso. Deséchela de inmediato. En la sección Repuestos de este folleto encontrará las instrucciones para obtener repuestos.
- Use tomaollas o guantes para el horno si va a levantar o trasladar la base de la olla arrocera, la olla para arroz, la cesta vaporizadora o la tapa cuando estén calientes.
- No precaliente la base de calentamiento.
- Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor en dirección contraria a usted.
- Coloque la olla para arroz, la cesta vaporizadora y la tapa sobre una almohadilla térmica, un salvamanteles u otra superficie resistente al calor. Mientras estén calientes, no coloque la olla de arroz, la cesta vaporera o la tapa sobre la encimera, mesa o cualquier superficie.
- No utilice la olla de arroz, la cesta vaporera o la tapa sobre la estufa, debajo de la parrilla del horno, en el congelador, en el microondas o en el horno.
- No vierta agua fría sobre la tapa de vidrio, ya que podría quebrarse si se enfría bruscamente.
- Nunca ponga líquido en la base de calentamiento externa. Añada líquido solamente en la olla interior para arroz.
- Nunca enchufe el aparato si su olla interior para arroz no está dentro de la base de calentamiento.
- Siempre mantenga limpio y sin partículas extrañas el espacio entre la olla interior para arroz y la placa calentadora de la base.
- **Sólo para uso doméstico**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque contiene muchas partes accesorias.
Lave todas las piezas, con excepción de la base de calentamiento, en agua jabonosa caliente. Enjuáguelas a fondo y séquelas.

USO DE LA OLLA ARROCERA

Cómo Cocinar Arroz:

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde.
2. Antes de colocar la olla para arroz en la base de calentamiento, cerciórese de que la placa calentadora de la base y el exterior de la olla estén limpios y secos. No deje que caigan granos de arroz ni partículas en la base porque esto afectará la cocción.
3. Con la taza medidora agregue primero la cantidad deseada de tazas de arroz en la olla. Añada agua fría hasta la marca del nivel de tazas de la olla. Por ejemplo, si se colocan 4 raciones de arroz, llene la olla con agua hasta la marca de “4 CUPS” (4 tazas). Ésta es la cantidad de agua que se necesita para cocinar esta cantidad de arroz. No exceda la marca máxima de la olla para evitar derrames. ****Si sólo va a cocinar arroz, retire la cesta vaporizadora durante la cocción.**
4. Gire la olla para arroz hacia atrás y adelante para asegurarse de que entre en contacto con la placa calentadora. Tape la olla arrocera.
5. Enchufe la olla arrocera sólo en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de AC.
6. Cuando esté enchufada, accione la palanca del interruptor hacia abajo. Se iluminará la luz “COOK” (cocinar) roja indicando que la olla está encendida. Consulte la tabla de cocción para ver los tiempos aproximados para las distintas cantidades de arroz. El arroz integral tarda más en cocinarse que el arroz blanco; esto es normal. Conforme se cocina el arroz, saldrá vapor por la ventilación, a fin de prevenir posibles daños, **no coloque la arrocera**

directamente debajo de un gabinete. También puede salpicar un poco de agua de la tapa sobre el mostrador; esto es normal.

7. Cuando el arroz esté listo, la olla cambiará automáticamente al ajuste “WARM” (mantener caliente) y la luz amarilla destellará. Se apagará la luz roja “COOK” (cocinar) y se encenderá la luz amarilla “WARM” (mantener caliente). Mantenga la tapa cerrada durante 15 minutos para asegurar una cocción completa. Quite la tapa con cuidado usando guantes para el horno para no quemarse con el vapor. Revuelva el arroz con una cuchara plástica o de madera antes de servir. El arroz se mantendrá tibio y listo para servirse a una temperatura que fluctúa entre 140℉-176℉ (60℃-80℃). La luz roja “COOK” (cocinar) se encenderá y apagará para indicar que se está manteniendo la temperatura. Mantenga el arroz lo más tapado posible para evitar que se seque. Si va a servir el arroz de inmediato, desenchufe el cable del tomacorriente. Cuando queden menos de dos tazas de arroz, apague la unidad desenchufando el cable del tomacorriente. Use guantes para el horno para retirar la olla para arroz. Deje que la olla arrocera y todas las piezas se enfríen antes de limpiarlas.

RACIONES DE ARROZ	AGUA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
2	hasta el nivel de 2 tazas	20-30 minutos
4	hasta el nivel de 4 tazas	25-35 minutos
6	hasta el nivel de 6 tazas	30-40 minutos
8	hasta el nivel de 8 tazas	30-40 minutos
10	hasta el nivel de 10 tazas	30-40 minutos
12	hasta el nivel de 12 tazas	35-45 minutos

- No cocine menos de 2 raciones de arroz en la olla arrocera.
- No se recomienda cocinar arroz instantáneo ni arroz silvestre en esta olla arrocera.
- Adicionando una cucharadita de sal (¼ teaspoon o1.25 ml) ayudará reducir el derramamiento que pueda ocurrir.

NOTA ESPECIAL:

1 medida de arroz seco con agua = 2 tazas de arroz cocinado.

La capacidad:

Olla Automática Para Arroz, con capacidad para 12 tazas = 24 tazas de arroz cocinado.
Olla Automática Para Arroz, con capacidad para 10 tazas = 20 tazas de arroz cocinado.

Cómo Cocer Verduras Al Vapor:

1. Limpie y prepare las verduras.
2. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde.
3. Antes de colocar la olla para arroz en la base de calentamiento, cerciórese de que la placa calentadora de la base y el exterior del recipiente para arroz estén limpios y secos. No deje que caigan granos de arroz ni partículas en la base porque esto afectará la cocción.
4. Coloque la olla para arroz en la base de calentamiento.

5. **A fin de prevenir posibles daños, no coloque la arrocera directamente debajo de un gabinete.** Agregue el número deseado de medidas de agua de acuerdo a la cantidad de tiempo que se cocinarán los vegetales. Como guía general, utilice la tabla de cocido de vegetales al vapor a continuación. En la medida que vaya cocinando con este artefacto, adapte los tiempos y las medidas a sus gustos personales.
6. Coloque la cesta vaporizadora dentro de la olla para arroz.
7. Agregue las verduras y tape la olla arrocera.
8. Enchufe la unidad sólo en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA. Presione hacia abajo la palanca del interruptor. Se iluminará la luz roja "COOK" (cocinar) roja indicando que la olla arrocera está encendida. Fije un temporizador separado para el tiempo de cocción correcto, tal como se muestra abajo en la tabla para la cocción de verduras al vapor.
9. Cuando las verduras estén listas utilice un tomaollas o guantes para el horno a fin de retirar la tapa de la cesta vaporizadora. Retire las verduras y colóquelas en el recipiente de servir. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe totalmente antes de limpiarla.

VERDURAS	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
Calabaza tipo bellota, cortada por la mitad	3	28-30 minutos
Espárragos, brotes de 1" (2.5cm)	2	15-17 minutos
Frijoles: verdes, habichuelas	2	18-20 minutos
Brócoli, brotes	2	13-16 minutos
Col de Bruselas	2	16-18 minutos
Col, tajadas	3	26-30 minutos
Zanahorias, trocitos de ½" (1cm)	2	15-18 minutos
Coliflor, racimillos	2	18-20 minutos
Apio, trocitos de 1" (2.5cm)	2	15-18 minutos
Champiñones, frescos y rebanados	2	10-13 minutos
Vainas de arveja	2	10-14 minutos
Papas, (2) mitades, cortadas en cuadrados de 2-3" (5-7.5cm)	3	24-26 minutos
Espinaca, bolsa de ½ libra (.23kg)	2	10-15 minutos
Calabacín, trocitos de ½" (1cm)	2	10-13 minutos

- Tiempo de cocción aproximado basado en 1 libra (.46kg) de verduras, a menos que se indique lo contrario.

Cómo Cocinar Arroz y Cocer los Vegetales al Vapor:

El arroz y los vegetales se pueden preparar simultáneamente. Siga las instrucciones para preparar el arroz y agregue 1 lb (.46kg) de vegetales preparados a la cesta vaporera. No cocine más de 10 tazas de arroz en el modelo para 12 tazas, u 8 tazas en el modelo para 10 tazas, puesto que los resultados sean menos que satisfactorios. Quizás se requiera ajustar las cantidades de agua para obtener los resultados deseados.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- La taza medidora de arroz incluida con la olla arrocera tiene una capacidad de 5½ onzas (160 ml) a diferencia de una taza medidora convencional de 8 onzas (240 ml). Dependiendo del modelo de arrocera que usted tenga, ésta puede cocinar o 10 o 12 medidas de arroz. No exceda la capacidad máxima de la olla arrocera pues puede ocasionar un derrame al hervir. Generalmente, cada ración de arroz sin cocer rinde aproximadamente 2 tazas de arroz cocido. Adicionando una cucharadita de sal (¼ teaspoon o1.25 ml) ayudará reducir el derramamiento que pueda ocurrir.
- Si el arroz no está totalmente cocido, déjelo tapado durante 10 a 15 minutos para que termine de cocerse.
- Use sólo agua para cocinar el arroz. Otros líquidos pueden derramarse al hervir.
- El grado de cocción del arroz puede variar según la calidad y el tipo. Para obtener un arroz más consistente, use un poco menos de agua; para que quede más blando, use un poco más de agua.
- Se formará una corteza delgada en el fondo al cocinar el arroz; esto es normal. Dicha corteza puede comerse si lo desea.
- Use una cuchara plástica o de madera para revolver y servir el arroz. No use cucharas ni utensilios metálicos porque pueden causar daños.
- Si lo desea, puede refrigerar el arroz sobrante en un recipiente tapado durante algunos días.
- La altitud afecta la temperatura a la cual hierve el agua, por lo tanto también afecta al tiempo de cocción. Esto es especialmente cierto a grandes alturas sobre el nivel del mar, donde se requiere mayor tiempo de cocción. Pruebe la consistencia de los alimentos cuando se hayan alcanzado los tiempos de cocción indicados. A medida que use este aparato, vaya adaptando los tiempos y las medidas a su gusto.
- Corte la comida en trozos comestibles y colóquelos uniformemente en la cesta vaporizadora.
- No deshiele las verduras congeladas antes de cocerlas al vapor.
- Para obtener mejores resultados revuelva las verduras congeladas en la mitad de la cocción.
- Sazone las verduras tras cocerlas al vapor.
- El tiempo de cocción al vapor depende de su gusto personal; usted puede escoger si preparar verduras crujientes o más blandas. Adapte los tiempos de cocción al vapor y las medidas a su gusto.

LIMPIEZA DE LA OLLA ARROCERA

1. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente y deje que la olla arrocera se enfríe antes de limpiarla.
2. Lave la olla para arroz, la tapa de vidrio, la cesta vaporizadora, la taza y la cuchara en agua caliente con detergente. Enjuáguelas completamente y séquelas. Es posible que la olla para arroz y la tapa deban remojarse para soltar los residuos de almidón. No se recomienda lavar ninguna de estas piezas en un lavavajillas automático.
3. Pase un paño húmedo por las superficies de la base de calentamiento y séquelas si es necesario.
4. Guarde la taza medidora de arroz y la cuchara dentro de la olla arrocera para usarlas la próxima vez.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, l**os recibos escritos a mano no son aceptados.** Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ________________________________
Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____________________________________
Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):
____

NOTES/NOTES/NOTAS